

ZABPELYHES TÚRÓGOMBÓC DIÓBA FORGATVA

Hozzávalók 4 főre:

50 dkg túró

8 dkg zabpehely (én 12 dkg zabpelyhet használtam, amihez adtam 2 db tojást, ami egyébként nem kell)

6-8 dkg cukor, vagy 1,5-2 dkg Negyedannyi édesítő, de el is hagyhatjuk, ha édes öntettel kínáljuk

vanília aroma

1 csipet só

reszelt citromhéj

10 dkg darált dió a forgatáshoz

Elkészítés:

A zabpelyhet daráljuk le, majd a dió kivételével forgassuk egybe az összes hozzávalóval. A masszát minimum 30 percre tegyük a hűtőbe pihenni. Egy nagy fazékban tegyünk fel vizet forrni, majd, ha már gyöngyözik, dobjuk bele a gombócokat. Amikor a gombócok a víz tetejére úsznak, hagyjuk még 2-3 percet a vízben, utána szűrjük le. A gombócokat forgassuk a megpirított, majd ledarált dióba. Én csupán kis darabosra aprítottam a diót, szerintem mutatósabb. Kisgyermek esetén viszont daráljuk le teljesen, 4 éves kor alatt ne adjuk egészben vagy darabolva. A tésztába is keverhetjük, így a tésztát dúsítja. Kínálhatunk mellé enyhén édesített joghurtot, hozzáadott cukormentes gyümölcszószt vagy pürét.